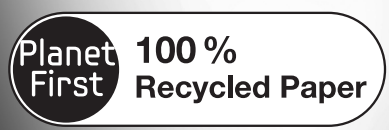
BQ2D7G144
NV70H5787CB

# Piekarnik do zabudowy

## instrukcja obsługi




**Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.**

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 1 2015-05-04 10:07:17

# spis treści


**KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI** 3
03 Korzystanie z instrukcji

**INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA** 3
06 Funkcja automatycznego oszczędzania energii

**INSTALACJA** 7
07 Zasilanie
08 Instalowanie w szafce

**ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA** 9
09 Piekarnik
10 Przyciski sterowania piekarnikiem
10 Akcesoria
12 Korzystanie z akcesoriów
13 Funkcje specjalne

**WPROWADZENIE** 14
14 Ustawianie zegara
15 Pierwsze czyszczenie

**KORZYSTANIE Z KUCHENKI** 16
16 Ustawianie trybu separatora
19 Ustawianie temperatury piekarnika
20 Czas gotowania
21 Wyłączanie piekarnika
22 Kuchenny wyłącznik czasowy
22 Lampa piekarnika włączona/Wyłączona
23 Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
23 Wyłączanie sygnału dźwiękowego
24 Funkcje piekarnika
31 Potrawy testowe
32 Gotowanie automatyczne

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA** 40
40 Czyszczenie parą
42 Szybkie suszenie
42 Powierzchnia zewnętrzna piekarnika
42 Wnętrze piekarnika
42 Akcesoria
43 Czyszczenie drzwiczek piekarnika
46 Prowadnice boczne
47 Czyszczenie górnej grzałki (Opcjonalnej)
48 Wymiana żarówki

**GWARANCJA I SERWIS** 49
49 Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów
50 Kody błędów i bezpieczeństwa

**TABELA Z DANYMI PRODUKTU** 51
51 Tabela z danymi produktu




BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 2 2015-05-04 10:07:17

# korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

Prosimy o znalezienie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.

| | | |
|---|---|---|
| **Ostrzeżenie lub Przestroga** | **Ważne** | **Uwaga** |

# instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

| ⚠ OSTRZEŻENIE |
|---|
| Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. |
| Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem. |
| Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu). |
| Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym). |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 3 2015-05-04 10:07:18

| |
|---|
| Po zainstalowaniu należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. |
| Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania. |
| Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. |
| ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia. |
| Jeśli urządzenie wyposażone jest w funkcję czyszczenia parą lub samoczyszczenia, przed skorzystaniem z tych opcji należy usunąć nadmierną ilość rozlanego płynu i wszystkie przybory kuchenne. |
| Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika.<br>(Tylko model z funkcją czyszczenia) |
| Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Dotyczy tylko modeli z sondą temperaturową). |
| Nie należy używać myjki parowej. |
| ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia. |
| Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby. |
| ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.<br>Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.<br>Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 4 2015-05-04 10:07:18

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

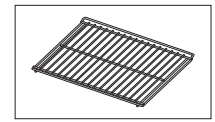
W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy (w zależności od modelu).



**⚠ PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą).

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą).



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 5 2015-05-04 10:07:18

| |
|---|
| Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym. |
| Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia. |
| Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku. |
| Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze. |
| Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary. |
| Podczas gotowania potraw zawierających alkohol może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury. Opary alkoholu mogą się zapalić w przypadku zetknięcia się z gorącymi częściami piekarnika. |
| Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary. |
| Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości. |
| Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury. |
| Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. |
| W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. |
| Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania. |
| Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy. |
| Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. |
| Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce. |
| Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie. |
| Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły. |
| ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się. |
| ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia. |

## FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 10 minutach wyświetli się zegar.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 6 2015-05-04 10:07:18

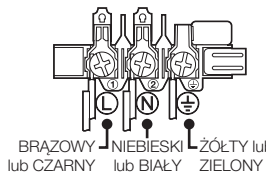
# instalacja

### ⚠ Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- W trakcie instalacji piekarnika należy zapewnić ochronę przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

## ZASILANIE




Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 2,5 $mm^2$) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowany. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Żółto-zielony przewód (uziemienie) musi być dłuższy niż inne przewody i należy go podłączyć w pierwszej kolejności. Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas montażu należy uważać, aby kabel połączeniowy nie został przytrzaśnięty i zabezpieczyć go przed zetknięciem się z gorącymi częściami piekarnika.

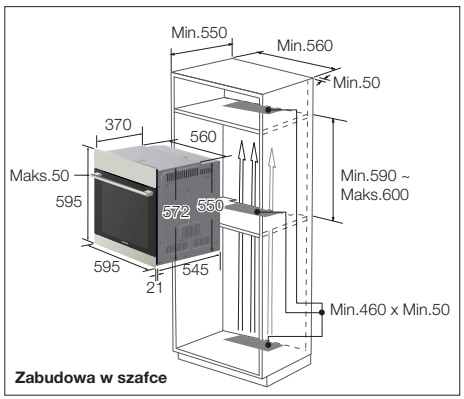


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 7 2015-05-04 10:07:19

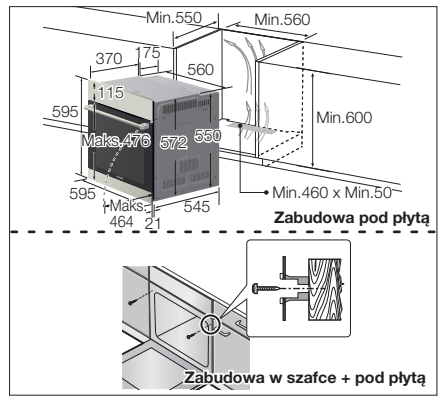
# INSTALOWANIE W SZAFCE

Plastikowe i klejone powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90 °C wewnątrz szafki, w której piekarnik jest montowany i na temperaturę 75 °C w przypadku przylegających mebli. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni plastikowych i klejonych spowodowane wysoką temperaturą.

W podstawie szafki, w której jest montowany piekarnik powinien znajdować się otwór wentylacyjny. Otwór wentylacyjny powinien mieć 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. W przypadku montażu piekarnika pod kuchenką należy postępować zgodnie z instrukcją montażu kuchenki.



Zabudowa w szafce



Zabudowa pod płytą


Zabudowa w szafce + pod płytą

Wsuń urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach. Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.

Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika. Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ **Ostrzeżenie:** szafka, w której jest montowany piekarnik, musi mieć otwór wentylacyjny, umożliwiający przepływ powietrza (jak pokazano na rysunku). Otworu nie należy zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.

Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.

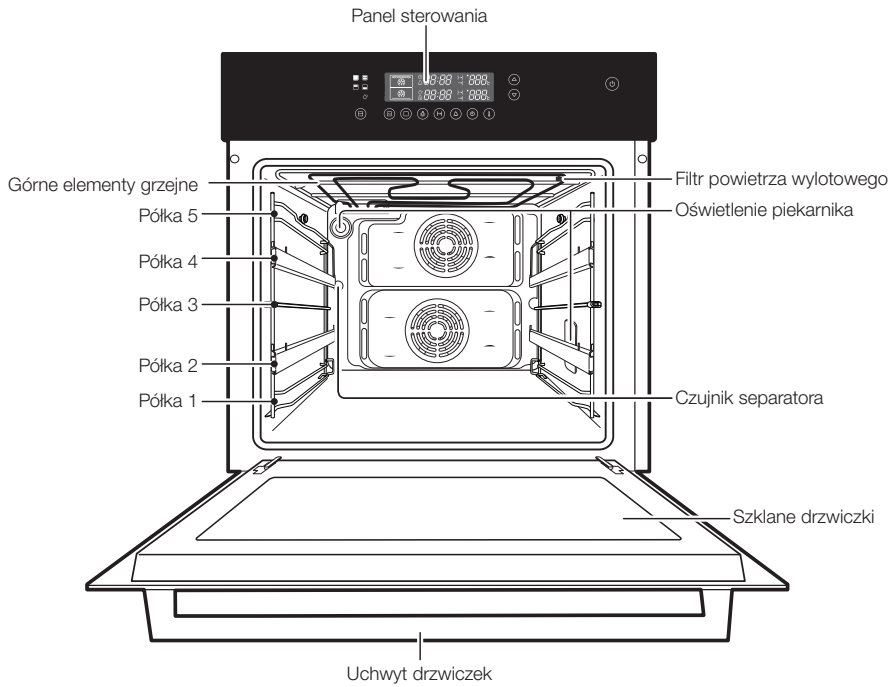


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 8 2015-05-04 10:07:20

# elementy i funkcje urządzenia



## PIEKARNIK

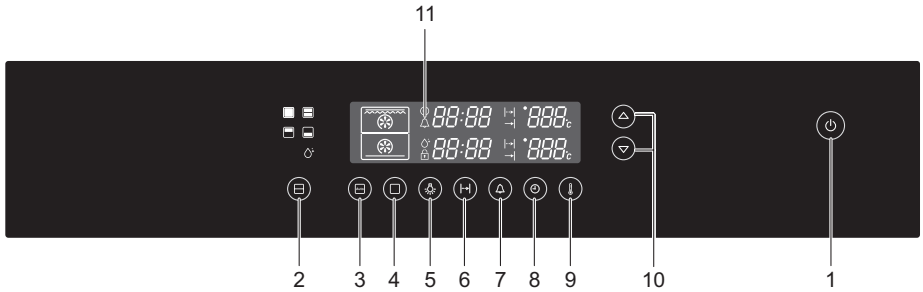



Półki są numerowane od dołu do góry.
Półki 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
W celu określenia odpowiedniej półki do gotowania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 9 2015-05-04 10:07:20

## PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM



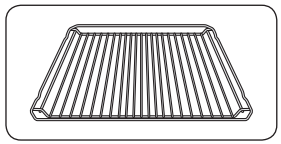

1. Włącznik/wyłącznik zasilania
2. Przycisk wyboru separatora
3. Przycisk wyboru automatycznego gotowania
4. Przycisk wyboru trybu gotowania
5. Przycisk lampki
6. Przycisk czasu gotowania
7. Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego
8. Przycisk zegara
9. Przycisk temperatury
10. Przycisk regulacji czasu/temperatury
11. Ekran informacyjny

**Włącznik/wyłącznik zasilania**
Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć kuchenkę.
Naciśnięcie przycisku włącznika/wyłącznika zasilania spowoduje wyłączenie panelu oraz lampek na przyciskach. Spowoduje to także zablokowanie innych przycisków. Ponowne naciśnięcie włącznika/wyłącznika zasilanie spowoduje włączenie panelu i lampek na innych przyciskach. Wszystkie przyciski zostaną ponownie aktywowane.

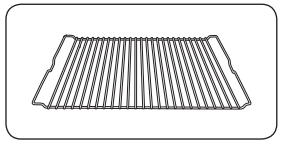
## AKCESORIA

Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.

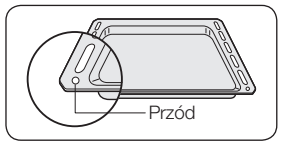
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.



1. **Grill druciany**: do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



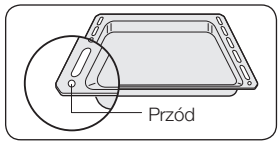
2. **Ruszt druciany**: do pieczenia.



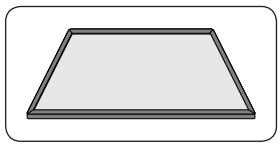

3. **Blacha do pieczenia**: do ciast i kruchych ciastek.



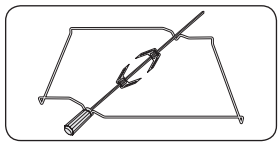
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 10 2015-05-04 10:07:21



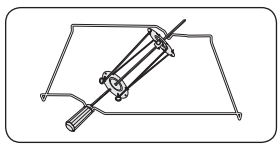

4. **Blacha głęboka**: do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.



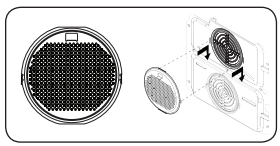
5. **Separator**: do dzielenia komory piekarnika na używane części — górną, dolną lub obie. Wstawić na półkę 3, gdzie na tylnej ściance znajduje się czujnik separatora. Separator należy wsunąć do samego końca.



6. **Ruszt** (opcja), 2 pary widełek, zdejmowany uchwyt i podpórka; całość zakładana na 3. półkę od dołu. Aby korzystać z rusztu, należy włożyć ruszt do otworu w tylnej ściance komory piekarnika. Podczas korzystania z rusztu głęboką blachę należy umieścić na półce 1.



7. **Ruszt i przyrząd do szaszłyków.** (opcja)



8. **Filtr tłuszczu.** (opcja)
Filtr tłuszczu jest instalowany na tylnej wewnętrznej ścianie i chroni wentylator, okrągły podgrzewacz i kuchenkę od zabrudzeń, w szczególności od rozpryskującego się tłuszczu. Zalecamy używanie filtra tłuszczu zawsze podczas przygotowywania mięsa. Na czas pieczenia ciast filtr należy zdjąć! W przeciwnym wypadku ciasta mogą nie wyjść dobrze.

Aby go użyć:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia;
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie "v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie "v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Wszystkie elementy wyposażenia oraz niestabilne akcesoria powinny zostać wyjęte na czas czyszczenia katalitycznego.

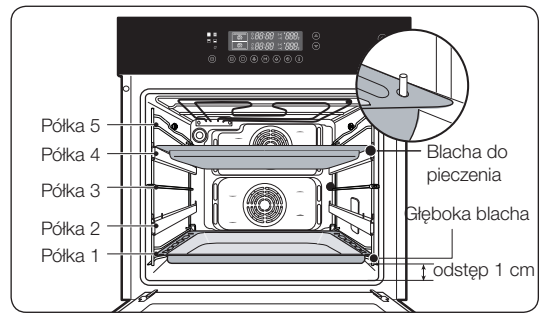


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 11 2015-05-04 10:07:23

# KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

Blacha do pieczenia, głęboka blacha i druciany grill należy odpowiednio wsunąć w prowadnice boczne. Podczas wyjmowania przygotowanych produktów z piekarnika należy uważać na gorące przybory kuchenne i powierzchnie.

Przykład: Półka 1: Głęboka blacha
Półka 4: Blacha do pieczenia




Podczas korzystania z głębokiej blachy lub blachy do pieczenia zbierającej soki skapujące z pieczonej żywności należy upewnić się, że blacha jest prawidłowo umieszczona w prowadnicach bocznych. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Blachy i misy umieszczane na półce 1 powinny znajdować się co najmniej 1 cm nad dolną powierzchnią piekarnika.

## Separator, druciany grill, blacha do pieczenia i głęboka blacha

### Ustawianie separatora

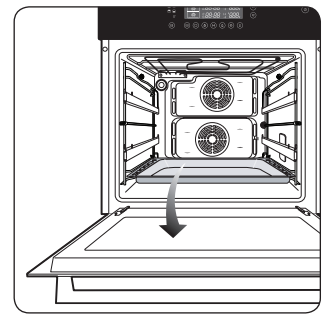
Włożyć separator na półkę 3 piekarnika.

### Ustawianie grilla drucianego

Włożyć grill na dowolną półkę.

### Ustawianie blachy do pieczenia lub głębokiej blachy

Włożyć blachę do pieczenia i/lub głęboką blachę na dowolną półkę.



⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby gotować w części górnej komory, dolnej lub obu, należy włożyć separator.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 12 2015-05-04 10:07:24

# FUNKCJE SPECJALNE

Piekarnik wyposażony jest w następujące funkcje specjalne.

## Tryby separatora

Po włożeniu separatora, funkcja separatora urządzenia umożliwia niezależne gotowanie w dwóch oddzielonych częściach komory piekarnika, poprawiając sprawność energetyczną i wygodę użytkowania.

## Czyszczenie parą

Funkcja samoczyszczenia piekarnika wykorzystuje moc pary do przenikania przez tłuszcz i brud w celu bezpiecznego czyszczenia wnętrza piekarnika.

## Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po podanych poniżej czasach.

### Czasy wyłączenia dla różnych ustawień temperatury

| | |
|---|---|
| Poniżej 105 °C | 16 godzin |
| Od 105°C do 240°C | 8 godzin |
| Od 245°C do 300°C | 4 godziny |

Obwód elektryczny tego piekarnika wyposażony jest w system termicznego odcinania zasilania. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system powinien na pewien okres czasu odciąć zasilanie elementów grzejnych.

## Wentylator chłodzący

W czasie gotowania wentylator powoduje usuwanie gorącego powietrza przez przód piekarnika.
Wentylator chłodzenia będzie pracował również po użyciu piekarnika. Wyłączy się on, kiedy temperatura wewnątrz szafki spadnie do 60 °C lub po 25 minutach.



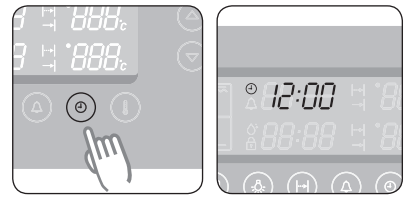


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 13 2015-05-04 10:07:24

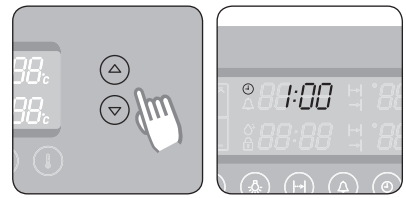
## USTAWIANIE ZEGARA

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

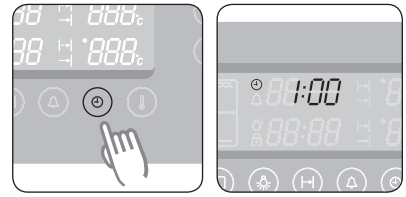
**1** Naciśnij przycisk **zegara.**
Symbol „ ⏲” oraz cyfry „ 12: ” zaczną mrugać.



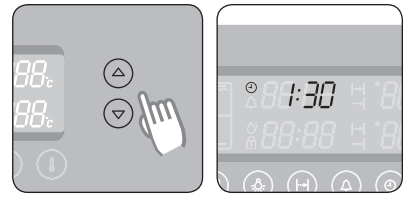

**2** Obróć **przycisk regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.
**Przykład**: Aby ustawić 1:30
Odczekaj około 10 sekund. Zegar przestanie mrugać i pokaże ustawioną godzinę.



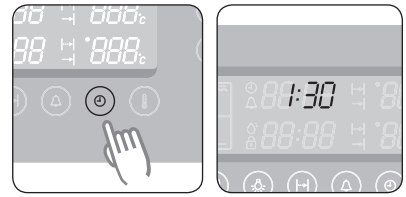

**3** Naciśnij przycisk **zegara.**
Symbol „ ⏲” oraz cyfry „ :00” zaczną mrugać.




**4** Obróć **przycisk regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.
Symbol „ ⏲” zacznie mrugać.




**5** Naciśnij przycisk **zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara lub odczekaj około 10 sekund. “ ⏲ ” zniknie, a „ 30” przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.






BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 14 2015-05-04 10:07:25

# PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.

Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

## Czyszczenie wnętrza piekarnika

1. Otwórz drzwiczki. Zapali się lampka piekarnika.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200 °C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.



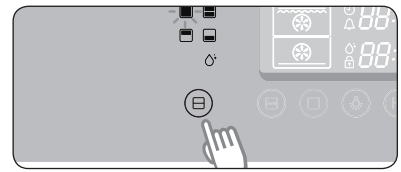


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 15 2015-05-04 10:07:26

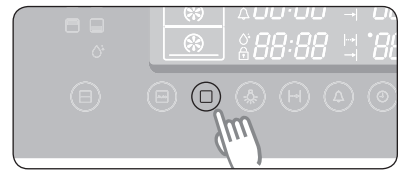
## USTAWIANIE TRYBU SEPARATORA

Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator. Do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator. Następnie należy nacisnąć przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać żądany tryb pracy. Więcej informacji na ten temat znajduje się w tabeli poniżej.

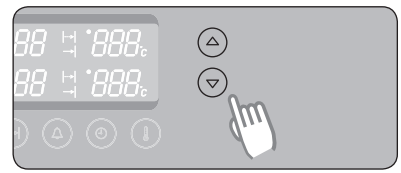
**1.** Naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać żądaną część.



**2.** Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania**. (krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory)



**3.** Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika. Jeżeli upłynęły 3 sekundy i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym trybie i funkcji.



### Tryby separatora

| Tryb separatora | Oznaczenie | Funkcja piekarnika | Włóż separator | Informacja o użytkowaniu |
|---|---|---|---|---|
| Tryb górnej komory | | **1.** Konwekcja<br>**2.** Podgrzewanie od góry + Konwekcja<br>**3.** Duży grill | Tak | Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia. |
| Tryb obu komór | | Działanie zarówno górnej, jak i dolnej części | Tak | Możesz jednocześnie gotować dwie potrawy w różnych temperaturach. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 16 2015-05-04 10:07:26

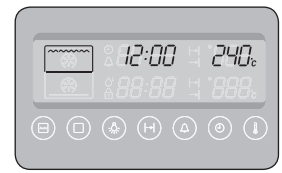
| Tryb separatora | Oznaczenie | Funkcja piekarnika | Włóż separator | Informacja o użytkowaniu |
|---|---|---|---|---|
| Tryb dolnej komory | | **1.** Konwekcja<br>**2.** Podgrzewanie od dołu + Konwekcja | Tak | Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia. |
| Tryb jednej komory | | **1.** Konwekcja<br>**2.** Podgrzewanie od góry + Konwekcja<br>**3.** Tryb konwencjonalny<br>**4.** Duży grill<br>**5.** Mały grill<br>**6.** Podgrzewanie od dołu + Konwekcja | Nie | |
| Tryb czyszczenia parą | | | Nie | |

## Tryb górnej komory

Działa tylko górny element grzejny. Separator powinien być włożony.

Konwekcja

Podgrzewanie od góry + Konwekcja

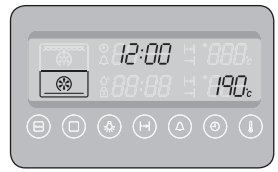



Duży grill

## Tryb dolnej komory

Działa tylko dolny element grzejny. Separator powinien być włożony.

Konwekcja




Podgrzewanie od dołu + Konwekcja



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 17 2015-05-04 10:07:27

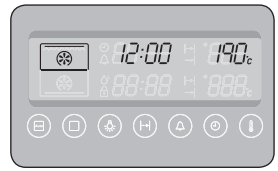
## Tryb obu komór

Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie. Można ustawić, który tryb uruchamia się pierwszy. Kiedy gotowanie jednej z potraw w trybie obu komór zostanie zakończone i chcesz zmienić czas gotowania lub temperaturę w drugiej komorze, naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać tryb (komory górnej lub dolnej), który ma być kontynuowany. Separator powinien być włożony.

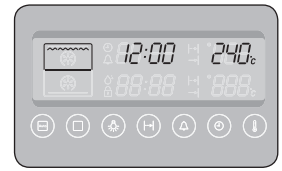
### Tryb obu komór 1

Jako pierwszy uruchamiany jest tryb komory górnej. Kiedy naciśnięty zostanie przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund po ustawieniu trybu górnej komory nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej.

Konwekcja




Podgrzewanie od góry + Konwekcja

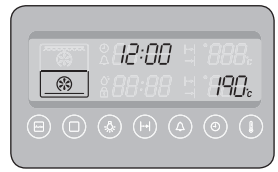



Duży grill

### Tryb obu komór 2

Kiedy uruchamiany jest tryb komory górnej, jeżeli naciśnięty został przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej. Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie.

Konwekcja




Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

**Tryb ochrony przed przepięciem**

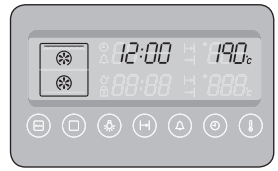
- Ta funkcja pozwala na ochronę urządzenia przed skokami napięcia.
- Silny skok napięcia spowoduje wywołanie alarmu i wyświetlenie komunikatu „ -UP-”. Funkcje grzejnika, lampy, napędu konwekcyjnego i rusztu zostaną wyłączone.
- Funkcja ochrony przed przepięciami (OVP) może spowodować przerwanie procesu przygotowywania jedzenia.
- Po przywróceniu poprawnego napięcia funkcja ochrony przed przepięciami zostanie wyłączona, a kuchenka wróci do normalnej pracy.



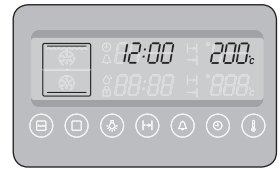
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 18 2015-05-04 10:07:28

## Tryb jednej komory

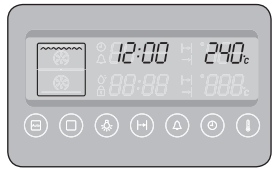
Konwekcja



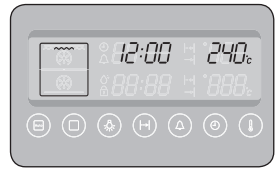

Podgrzewanie od góry + Konwekcja



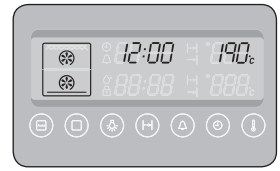

Tryb konwencjonalny




Duży grill




Mały grill

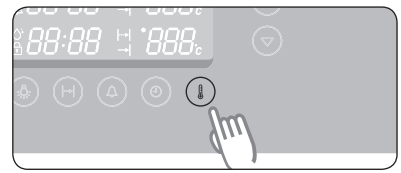



Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

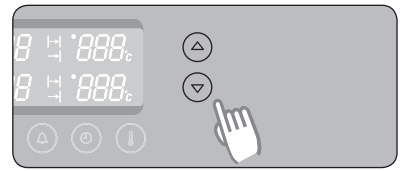
# USTAWIANIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

## W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej

**1.** Naciśnij przycisk **temperatury**.



**2.** Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.



| | |
|---|---|
| Tryb jednej komory (duży i mały grill) | 40 °C - 250 °C (40 °C - 270 °C) |
| Tryb górnej komory | 40 °C - 250 °C |
| Tryb dolnej komory | 40 °C - 250 °C |

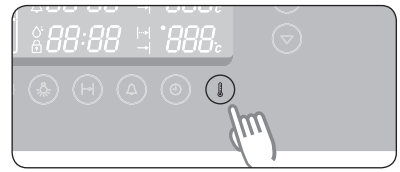
Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.
W trybie ustawień piekarnika, w celu wyregulowania i utrzymania temperatury, górny i dolny element grzejny są włączane i wyłączane na pewien czas cyklicznie za pomocą procesora gotowania.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 19 2015-05-04 10:07:29

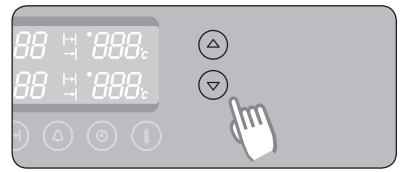
## W trybie obu komór

1. Naciśnij przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory górnej). Naciśnij dwukrotnie przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory dolnej).



2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.

| | |
|---|---|
| Tryb komory górnej (duży grill) | 170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C) |
| Tryb dolnej komory | 170 °C - 250 °C |



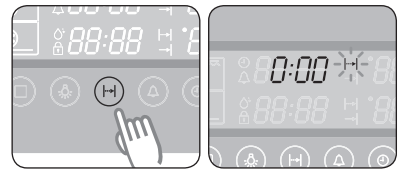
Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

# CZAS GOTOWANIA

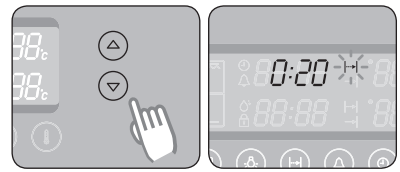
Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.

## W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej

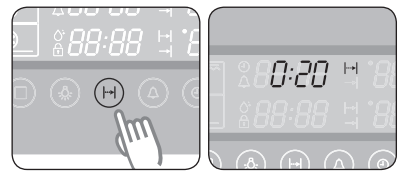
1. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Symbol „ |→|” zacznie mrugać.




2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.




3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.




W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

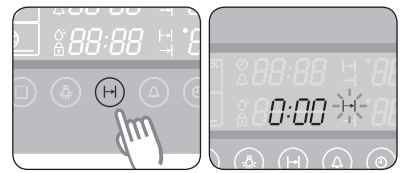


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 20 2015-05-04 10:07:30

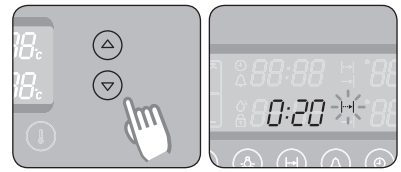
## W trybie obu komór

Czasy gotowania dla trybu komory górnej i dolnej mogą zostać wybrane za pomocą przycisku czasu gotowania i przycisku regulacji czasu/temperatury.

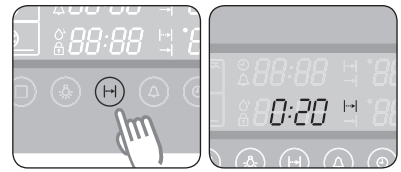
1. Naciśnij dwa razy przycisk **czasu gotowania**. (tryb komory dolnej) Symbol „ ⊢→|” zacznie mrugać.




2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.




3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.




W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

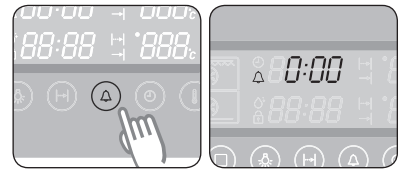
# WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wyłączyć kuchenkę, naciśnij **włącznik/ wyłącznik zasilania**.

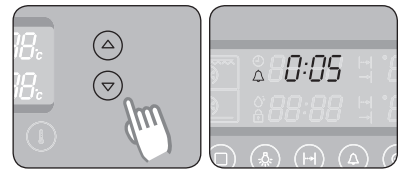
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 21 2015-05-04 10:07:31

## KUCHENNY WYŁĄCZNIK CZASOWY

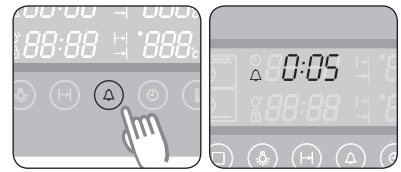
**1.** Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**. " 🔔 " miga.




**2.** Obróć **przycisk regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić czas gotowania. **Przykład**: 5 minut




**3.** Naciśnij **przycisk kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

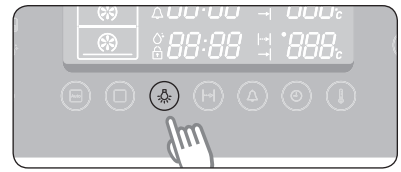



Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

## LAMPA PIEKARNIKA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

Naciśnij przycisk **lampy**.

| | |
|---|---|
| Jeden raz | Górna i dolna |
| Dwa razy | Górna |
| Trzy razy | Dolna |
| Cztery razy | Wył. |



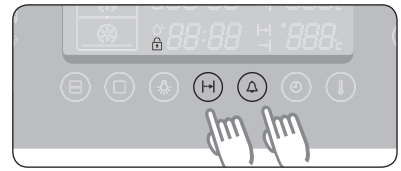
Lampa włącza się i wyłącza we wskazanej kolejności niezależnie od pracy. Lampa wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



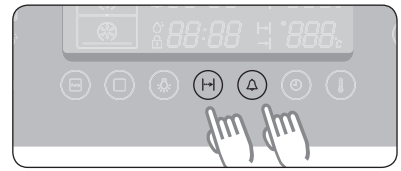
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 22 2015-05-04 10:07:32

## FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

**1.** Naciśnij jednocześnie przycisk **czasu pracy** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ ”.



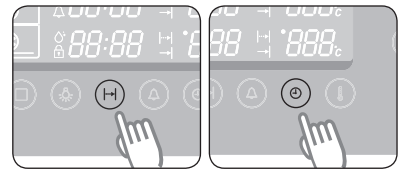
**2.** Aby wyłączyć blokadę, naciśnij jednocześnie przycisk **czasu pracy** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i przytrzymaj je przez 3 sekundy.



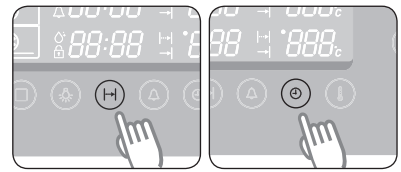
Po zablokowaniu wszystkie przyciski poza **włącznikiem/wyłącznikiem zasilania** nie będą działać. Blokada dostępna jest zarówno, gdy piekarnik pracuje oraz gdy nie jest używany.

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

**1.** Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.



**2.** Aby ponownie wyłączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 23 2015-05-04 10:07:32

# FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik posiada następujące funkcje

## Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

| | |
|---|---|
| | **Tryb konwencjonalny**<br>Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania. |
| | **Podgrzewanie od góry + Konwekcja**<br>Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ściance. |
| | **Konwekcja**<br>Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików.<br>Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach. |
| | **Duży grill**<br>Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem. |
| | **Mały grill**<br>Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne.<br>Umieścić żywność na środku grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku. |
| | **Podgrzewanie od dołu + Konwekcja**<br>Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 24 2015-05-04 10:07:33

## 1. Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200°C
Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawce. Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika.
Wstępne podgrzanie piekarnika zalecamy robić w trybie konwencjonalnym.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Mrożona lasagne (500-1000 g) | 3 | Grill druciany | 180-200 | 40-50 |
| Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU | 3 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 240 | 15-20 |
| Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 13-20 |
| Mrożone kotlety (350-1000 g) siekane mięso z wypełnieniem z szynki, sera lub pieczarek ODROBINA OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 25-35 |
| Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchew, buraki lub ziemniaki (350-1000 g) ODROBINA OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 20-30 |
| Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU | 3/2 | Ruszt druciany / Głęboka blacha | 200 | 40-50 |
| Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g) | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 30-45 |
| Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g) ODROBINA OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 40-50 |
| Biszkopt (250-500 g) | 2 | Grill druciany | 160-180 | 20-30 |
| Babki marmurkowe (500-1000 g) | 2 | Grill druciany | 170-190 | 40-50 |
| Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g) | 2 | Blacha do pieczenia | 160-180 | 25-35 |
| Babeczki (500-800 g) | 2 | Grill druciany | 190-200 | 25-30 |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 25 2015-05-04 10:07:33

## 2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Działa górny element grzejny oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza.
W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI | 3 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 180-200 | 50-65 |
| Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ | 2 | Blacha do pieczenia | 180-230 | 80-120 |
| Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI | 2 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 190-200 | 45-65 |
| Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU | 3 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 180-200 | 15-35 |
| Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI | 4 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 200-220 | 25-35 |
| Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM | 2 | Grill druciany | 180-200 | 30-40 |
| Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI | 2 | Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodać filiżankę wody | 200-220 | 45-60 |
| Pierś kaczki (300-500 g) | 4 | Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodać filiżankę wody | 180-200 | 25-35 |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 26 2015-05-04 10:07:33

## 3. Konwekcja

Sugerowana temperatura: 170 °C
Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej nawet na trzech półkach; jest też odpowiednia do pieczenia. Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ściance oraz wentylator rozprowadzający ciepło.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI | 3 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 190-200 | 40-50 |
| Pieczone banany (3-5 szt.) naciąć u góry nożem, w nacięcie dodać 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową. | 3 | Grill druciany | 220-240 | 15-25 |
| Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde. Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Używać naczynia żaroodpornego. | 3 | Grill druciany | 200-220 | 15-25 |
| Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) ODROBINA OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 190-200 | 18-25 |
| Nadziewane mięso mielone, w stylu rosyjskim (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 50-65 |
| Mrożone krokiety (500-1000 g) | 2 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 25-35 |
| Mrożone frytki (300-700 g) | 2 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-30 |
| Mrożona pizza (300-1000 g) | 2 | Grill druciany | 200-220 | 15-25 |
| Ciasto jabłkowe i migdałowe (500-1000 g) | 2 | Grill druciany | 170-190 | 35-45 |
| Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego) | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 15-25 |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 27 2015-05-04 10:07:33

## 4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.
W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt. | 4 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 220 | 5-8 odwrócić 5-8 |
| Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt. | 4 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 220 | 4-6 odwrócić 4-6 |
| Tosty 5-10 szt. | 5 | Grill druciany | 240 | 1-2 odwrócić 1-2 |
| Tosty z serem 4-6 szt. | 4 | Ruszt druciany + Blacha do pieczenia | 200 | 4-8 |
| Nadziewane naleśniki mrożone, w stylu rosyjskim (200-500 g) | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 20-30 |
| Steki wołowe (400-800 g) | 4 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 240 | 8-10 odwrócić 5-7 |

## 5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Ustawienie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.
W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Umieścić żywność na środku wyposażenia.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Mrożony ser Camembert do pieczenia (2-4, 75 g każdy) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) | 3 | Grill druciany | 200 | 10-12 |
| Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory-mozarella lub szynka i ser) | 3 | Ruszt druciany + Blacha do pieczenia | 200 | 15-20 |
| Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU | 3 | Ruszt druciany + Blacha do pieczenia | 200 | 15-25 |
| Mrożone burger rybny (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, KILKA KROPLI OLEJU | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-35 |
| Mrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) | 3 | Ruszt druciany + Blacha do pieczenia | 180-200 | 23-30 |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 28 2015-05-04 10:07:33

## 6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki. Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja zalecamy do wstępnego podgrzania piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g) | 3 | Grill druciany | 180-200 | 15-20 |
| Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-25 |
| Kulki mięsne w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach | 3 | Grill druciany | 180-200 | 25-35 |
| Ciasto francuskie (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM | 3 | Blacha do pieczenia | 180 | 15-23 |
| Cannelloni w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach | 3 | Grill druciany | 180 | 22-30 |
| Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-30 |
| Pizza domowa (500-1000 g) | 2 | Blacha do pieczenia | 200-220 | 15-25 |
| Chleb domowy (700-900 g) | 2 | Grill druciany | 170-180 | 45-55 |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 29 2015-05-04 10:07:33

## 7. Tryb obu komór

Korzystając z trybu obu komór można gotować jednocześnie w piekarniku dwie rożne potrawy. Podczas gotowania w górnej i dolnej komorze można stosować różne temperatury, tryby gotowania i czasy gotowania. Przykładowo możesz jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Korzystając z separatora możesz piec zapiekankę w dolnej komorze, a steki w górnej komorze piekarnika. Zawsze, przed rozpoczęciem gotowania, należy włożyć separator na półkę 3.

### Sugestia 1: Gotowanie w różnych temperaturach

| Komora | Produkt żywnościowy | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Akcesoria | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GÓRNA | Mrożona pizza (300-400 g) | 4 | Konwekcja | 200-220 | Grill druciany | 15-25 |
| DOLNA | Babki (500-700 g) | 1 | Konwekcja | 170-180 | Blacha do pieczenia | 50-60 |

Włożyć żywność do zimnego piekarnika

### Sugestia 2: Gotowanie w różnych trybach gotowania

| Komora | Produkt żywnościowy | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Akcesoria | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GÓRNA | Kawałki kurczaka (400-600 g) | 4 | Podgrzewanie od góry + Konwekcja | 200-220 | Ruszt druciany + Głęboka blacha | 25-35 |
| DOLNA | Gratin z ziemniaków (500-1000 g) | 1 | Konwekcja | 170-180 | Grill druciany | 30-40 |

Włożyć żywność do zimnego piekarnika



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 30 2015-05-04 10:07:34

# POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normą EN 60350

## 1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

| Rodzaj żywności | Potrawy i uwagi | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Małe ciasta | Blacha do pieczenia | 3 | Tryb konwencjonalny | 160-180 | 15-25 |
| | Głęboka blacha + Blacha do pieczenia | 1+4 | Konwekcja | 150-170 | 20-30 |
| Biszkopt beztłuszczowy | Blacha do pieczenia na grillu (powlekana na ciemno, ø 26 cm) | 2 | Tryb konwencjonalny | 160-180 | 20-30 |
| Szarlotka | Grill druciany + Blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1+3 | Konwekcja | 170-190 | 80-100 |
| | Grill druciany + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1 Ustawić po przekątnej | Tryb konwencjonalny | 170-190 | 70-80 |

## 2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.
Wykorzystaj tą funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 300 °C.

| Rodzaj żywności | Potrawy i uwagi | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Grill druciany | 5 | Duży grill | 300 | 1-wszy 1-2<br>2-gi 1-1,5 |
| Burgery wołowe | Ruszt druciany + Głęboka blacha (do zbierania skapujących soków) | 4 | Duży grill | 300 | 1-wszy 7-10<br>2-gi 6-9 |



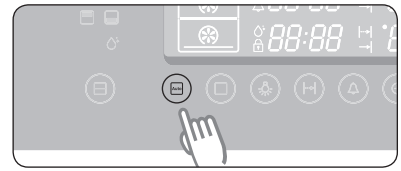


BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 31 2015-05-04 10:07:34

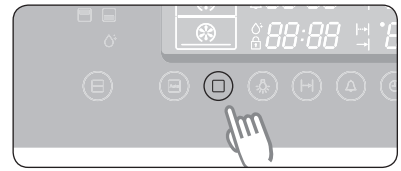
# GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 40 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i opiekania.
Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator.

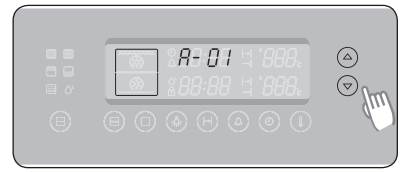
**1.** Naciśnij przycisk **wyboru automatycznego gotowania**.



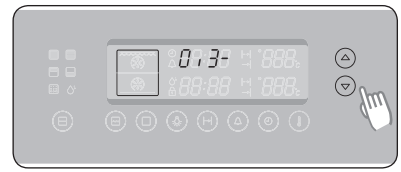
**2.** Wybierz pożądaną funkcję, naciskając przycisk **wyboru trybu gotowania**.
(krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory)



**3.** Ustaw żądany przepis, naciskając przycisk **regulacji czasu/temperatury**.
Poczekaj 5 sekund.




**4.** Ustaw żądaną gramaturę, naciskając przycisk **regulacji czasu/temperatury**.






BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 32 2015-05-04 10:07:34

## Programy automatyczne dla trybu pojedynczej komory

Poniższa tabela przedstawia 25 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/ kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mrożona pizza | 0,3-0,6<br>0,7-1,0 | Grill druciany | 2 | Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla. |
| 2 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,5 (cienkie)<br>0,6-0,8 (grube) | Blacha do pieczenia | 2 | Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych. |
| 3 | Mrożone krokiety do pieczenia | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Blacha do pieczenia | 2 | Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze. |
| 4 | Domowe lasagne | 0,3-0,5<br>0,8-1,0 | Grill druciany | 3 | Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika. |
| 5 | Steki wołowe | 0,3-0,6<br>0,6-0,8 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych. |
| 6 | Pieczeń wołowa | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 2 | Ułóż zamarynowaną pieczeń wołową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. |
| 7 | Pieczeń wieprzowa | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 2 | Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę. |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 33 2015-05-04 10:07:34

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/ kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Kotlety z baraniny | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych. |
| 9 | Kawałki kurczaka | 0,5-0,7<br>1,0-1,2 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na ruszcie drucianym. |
| 10 | Cały kurczak | 1,0-1,1<br>1,2-1,3 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 2 | Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. |
| 11 | Pierś z kaczki | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki. |
| 12 | Zraz z indyka | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Ułóż zraz z indyka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. |
| 13 | Ryba na parze | 0,5-0,7<br>0,8-1,0 | Grill druciany | 2 | Wypłucz i wyczyść całą rybę, np. pstrąga, okonia lub strzępiela. Ułóż rybę w całości w owalnym naczyniu szklanym przeznaczonym do piekarnika. Dodaj 2-3 łyżki stołowe soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. |
| 14 | Pieczona ryba | 0,5-0,7<br>0,8-1,0 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na ruszcie drucianym. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada. |
| 15 | Steki z łososia | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Ułóż steki z łososia na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 34 2015-05-04 10:07:34

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/ kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Pieczone ziemniaki | 0,4-0,5<br>0,8-1,0 | Blacha do pieczenia | 2 | Opłucz ziemniaki i potnij je na połówki.<br>Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami.<br>Rozłóż równomiernie na blasze.<br>Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy). |
| 17 | Pieczone warzywa | 0,4-0,5<br>0,8-1,0 | Głęboka blacha | 4 | Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę.<br>Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw. |
| 18 | Zapiekane warzywa | 0,4-0,6<br>0,8-1,0 | Grill druciany | 2 | Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Umieść talerz na środku piekarnika. |
| 19 | Babki | 0,5-0,6<br>0,7-0,8<br>0,9-1,0 | Grill druciany | 2 | Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek. |
| 20 | Podstawa do ciasta owocowego | 0,3-0,4 (duży)<br>0,2-0,3 (placki) | Grill druciany | 2 | Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie do 5-6 małych placków. |
| 21 | Biszkopt | 0,4-0,5 (średnie)<br>0,2-0,3 (małe) | Grill druciany | 2 | Włóż ciasto do czarnej, okrągłej, metalowej foremki.<br>Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla formy o średnicy Ø 26 cm, a drugie - Ø 18 cm. |
| 22 | Babeczki | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Grill druciany | 2 | Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek. |
| 23 | Pieczywo | 0,7-0,8 (biały)<br>0,8-0,9 (razowy) | Grill druciany | 2 | Przygotuj ciasto zgodnie z informacjami producenta i włóż je do czarnej, prostokątnej foremki do pieczenia (o długości 25 cm).<br>Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla chleba białego (0,7-0,8 kg), a drugie dla razowego (0,8-0,9 kg). |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 35 2015-05-04 10:07:34

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/ kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 24 | Pizza domowa | 1,0-1,2<br>1,3-1,5 | Blacha do pieczenia | 2 | Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków. |
| 25 | Fermentowanie ciasta drożdżowego | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Grill druciany | 2 | Pierwsze ustawienie jest zalecane do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę. Drugie ustawienie jest przewidziane do ciasta drożdżowego na ciasto lub ciasto chlebowe. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną. |

## Programy automatycznego gotowania górnej komory

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mrożone bułki | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Grill druciany | 4 | Rozłóż równo mrożone bułki na ruszcie drucianym. |
| 2 | Mrożona pizza | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Grill druciany | 5 | Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla. |
| 3 | Mrożone minipizze | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Grill druciany | 5 | Połóż minipizze obok siebie na ruszcie drucianym. |
| 4 | Mrożone paluszki rybne | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Blacha do pieczenia | 5 | Rozłóż paluszki rybne równo na ruszcie drucianym. Przy 10 szt. zalecamy wagę 0,2-0,3 kg, przy 15 sztukach - 0,4-0,5 kg. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. |
| 5 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,4-0,5<br>0,6-0,7 | Blacha do pieczenia | 5 | Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 36 2015-05-04 10:07:35

## Programy automatycznego gotowania dolnej komory

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje.
O ile nie jest zalecane wcześniejsze nagrzanie kuchenki, włóż jedzenie do zimnej kuchenki.

| Nie | Produkt żywnościowy | Waga/kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mrożony łosoś w cieście francuskim | 0,2-0,3<br>0,5-0,6 | Blacha do pieczenia | 1 | Użyj papieru do pieczenia. Połóż obok siebie 2 szt. (0,2-0,3 kg) lub 4 szt. (0,5-0,6 kg) ciasta francuskiego w dwóch rzędach na tacy. |
| 2 | Domowe quiche | 0,5-0,6 (małe)<br>0,9-1,0 (duży) | Grill druciany | 1 | Zalecamy rozgrzanie dolnej komory kuchenki do 210 ˚C w trybie podgrzewania od dołu i konwekcji aż do sygnału dźwiękowego. Należy użyć czarnej, metalowej foremki. Po wstępnym rozgrzaniu należy umieścić potrawę na środku drucianego grilla. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla formy o średnicy Ø 18 cm, a drugie - Ø 26 cm. |
| 3 | Pizza domowa | 0,2-0,6<br>0,8-1,2 | Blacha do pieczenia | 1 | Użyj papieru do pieczenia. Przy wadze 0,2-0,6 kg należy użyć okrągłej tacy na pizzę, zaś przy wadze 0,8-1,2 kg - prostokątnej tacy do pieczenia. |
| 4 | Babeczki | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Grill druciany | 1 | Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. |
| 5 | Ciasto francuskie z owocami | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Blacha do pieczenia | 1 | Ułóż 4 sztuki ciasta obok siebie w dwóch rzędach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla 4 małych kawałków ciasta (0,2-0,3 kg), drugie - dla 4 dużych kawałków (0,4-0,5 kg). |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 37 2015-05-04 10:07:35

## Programy automatyczne dla trybu dwóch komór

Przed użyciem funkcji dwóch komór należy włożyć do kuchenki separator.
Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego gotowania, pieczenia i opiekania w dwóch komorach.
Użycie tych programów pozwala na jednoczesne przygotowanie głównej potrawy oraz przystawki lub deseru. Poniższa tabela zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Należy zapoznać się z tymi wskazówkami. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

| Nie | Komora | Produkt żywnościowy | Waga/kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Górna | Kawałki kurczaka | 0,3-0,5<br>0,8-1,0 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki skórą do góry na ruszcie drucianym. |
| | Dolna | Gratin z ziemniaków | 0,4-0,6<br>0,8-1,0 | Grill druciany | 1 | Pamiętaj, aby użyć talerza do pieczenia. Połóż talerz na środku rusztu drucianego. |
| 2 | Górna | Pieczone warzywa | 0,4-0,5<br>0,7-0,8 | Głęboka blacha | 4 | Ułóż pokrojone warzywa (cukinię, paprykę, cebulę, pieczarki, koper, bakłażany i pomidory) na głębokiej blasze. Skrop oliwą i posyp przyprawami. |
| | Dolna | Ciasto na pizzę | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | Blacha do pieczenia | 1 | Ułóż ciasto na pizzę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. |



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 38 2015-05-04 10:07:35

| Nie | Komora | Produkt żywnościowy | Waga/kg | Akcesoria | Półka | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Górna | Pieczona ryba | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Opłucz i przygotuj całą rybę, taką jak pstrąg, leszcz, szczupak lub dorada, polej sokiem z cytryny oraz posyp ziołami i przyprawami. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Połóż na ruszcie drucianym. |
| | Dolna | Kawałki ziemniaków | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Blacha do pieczenia | 1 | Opłucz i oczyść ziemniaki. Potnij je na kawałki lub, jeśli są małe, na połówki. Skrop oliwą i posyp przyprawami. |
| 4 | Górna | Pieczona pierś z kaczki | 0,3-0,5 (1-2 cienkie)<br>0,6-0,8 (2 grube) | Głęboka blacha i ruszt druciany | 4 | Połóż marynowane piersi z kaczki na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do piersi o normalnym rozmiarze (0,3 kg), drugie - dla dwóch piersi (każda po 0,4 kg). |
| | Dolna | Pieczone jabłka | 0,4-0,5<br>0,9-1,0 | Grill druciany | 1 | Wypłucz i wydrąż jabłka, napełnij je marcepanem lub rodzynkami. Włóż do okrągłego, żaroodpornego naczynia. |
| 5 | Górna | Babeczki | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Grill druciany | 4 | Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. |
| | Dolna | Pizza domowa | 0,2-0,6<br>0,8-1,2 | Blacha do pieczenia | 1 | Przy wadze 0,2-0,6 g należy użyć okrągłego naczynia do pieczenia pizzy, a przy 0,8-1,2 kg - prostokątnej blachy. Użyj papieru do pieczenia. |





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 39 2015-05-04 10:07:35

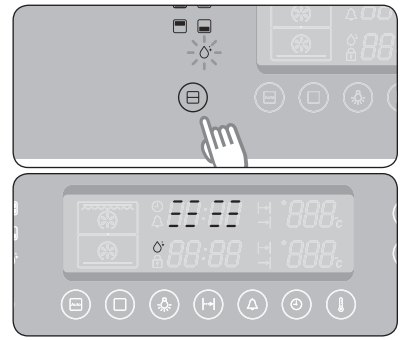
# czyszczenie i konserwacja

## CZYSZCZENIE PARĄ

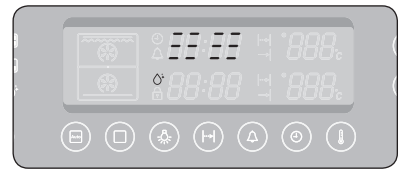
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika. Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

⚠ **Ostrzeżenie**: System czyszczenia parą można włączyć jedynie, kiedy piekarnik całkowicie ochłodził się do temperatury pokojowej. Umożliwić całkowite ochłodzenie piekarnika, jeżeli system nie działa.

4. Naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać tryb czyszczenia parą i poczekaj 5 s. Symbol „" zacznie mrugać.



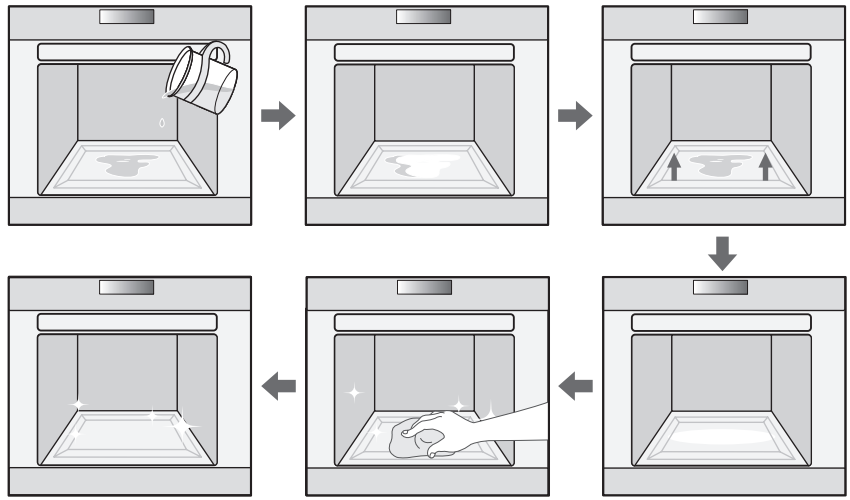
5. Po upływie określonego czasu grzałka kończy pracę, a jej kontrolka pozostaje zapalona.



6. Po zakończeniu czynności wyświetlacz zgaśnie, a zakończenie zostanie zasygnalizowane brzęczykiem.

7. Naciśnij **włącznik/wyłącznik zasilania**, aby zakończyć pracę i wyczyścić wnętrze.

BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 40 2015-05-04 10:07:36



## Po wyłączeniu czyszczenia parą

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostała wodę gąbką.
- Korzystając z gąbki nasączonej detergentem, miękkiej szczoteczki lub skrobaka nylonowego oczyścić wnętrze. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Przetrzeć czystą wodą i osuszyć miękką ściereczką (nie zapomnieć o wytarciu miejsca pod uszczelką drzwiczek piekarnika).
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o 15 ° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 41 2015-05-04 10:07:36

## SZYBKIE SUSZENIE

1. Pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o około 30 °.
2. Naciśnij przycisk **wyboru separatora** i wybierz tryb pojedynczej komory.
3. Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania**.
4. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury** i włącz tryb konwekcyjny.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę na 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wolno stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.

## POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA PIEKARNIKA

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

- Aby oczyścić zarówno wnętrze jak i cześć zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

### Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

### Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

## WNĘTRZE PIEKARNIKA

- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać szorstkich gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

## AKCESORIA

Po każdym użyciu należy wymyć wszystkie naczynia do pieczenia oraz akcesoria i wysuszyć za pomocą ręczników kuchennych.
W celu ułatwienia czyszczenia zanurzyć w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut.



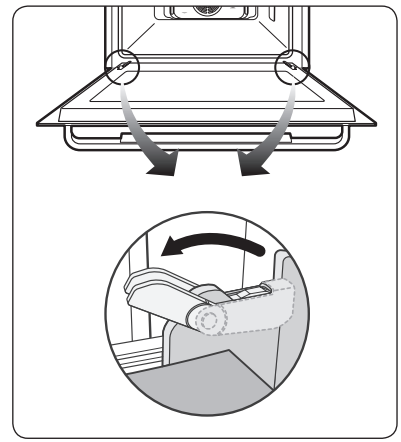
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 42 2015-05-04 10:07:36

# CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

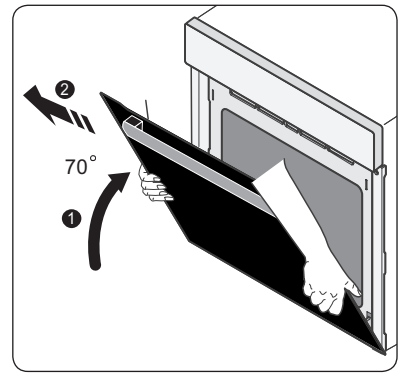
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczek piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż, przykładowo do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

## Demontaż drzwiczek

**1.** Wychyl zaciski na obu zawiasach w celu otwarcia.



**2.** Za pomocą obu rąk chwyć boki drzwiczek na ich środku.
**3.** Obróć drzwiczki o około 70 ° dopóki zawiasy całkowicie nie wyjdą z otworów.



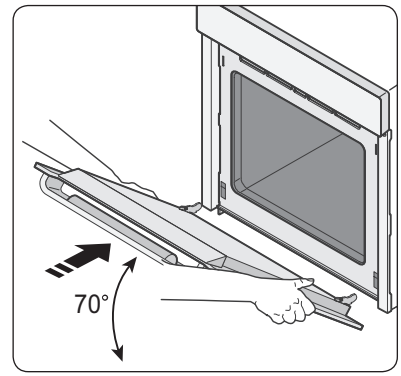




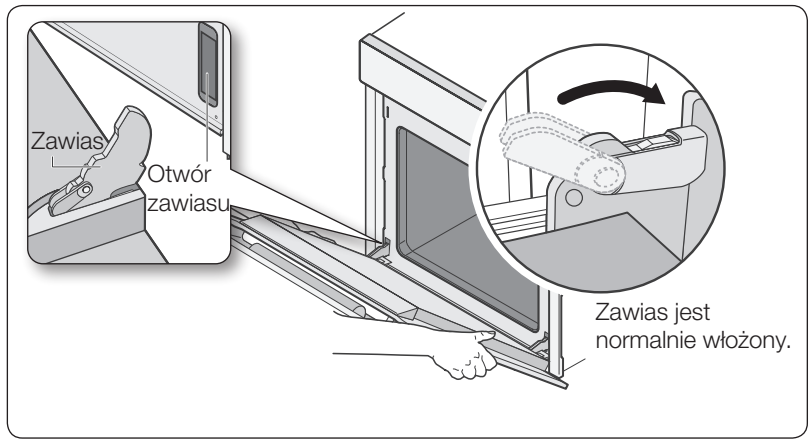

BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 43 2015-05-04 10:07:36

## Mocowanie drzwiczek

**1.** Przy otwartych zaciskach wyrównaj zawiasy drzwiczek w otworach zawiasów.




**2.** Obróć drzwiczki w kierunku poziomym i zamknij zaciski.






BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 44 2015-05-04 10:07:37

## Szyba drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyba wewnętrzna i środkowa mogą być wyjmowane do czyszczenia.

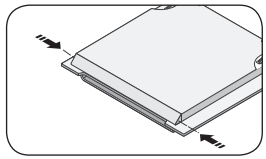
**⚠ OSTRZEŻENIE**

- Zawsze, kiedy drzwiczki są oddzielane od piekarnika zaciski powinny zostać otworzone.
- Nie wolno do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.
- Kiedy drzwiczki zostaną zamontowane wyjmowanie niektórych ich części (szyby drzwiczek lub niektórych innych części) może prowadzić do obrażeń.

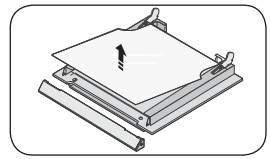
Może dojść do popękania szyby w przypadku stosowania nadmiernej siły szczególnie na krawędzie szyby przedniej.

## Usuwanie szklanych drzwiczek

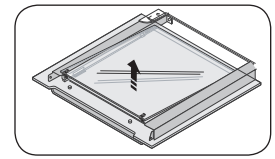
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



**1.** Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.



**2.** Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.



**3.** Podnieść szybę 2 i usunąć dwie gumy mocujące szybę z wierzchu płyty, a następnie usunąć szybę 3. Szyby czyścić ciepłą wodą lub płynem do czyszczenia i polerować na sucho za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

**Montaż**: Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.
Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.).
Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.



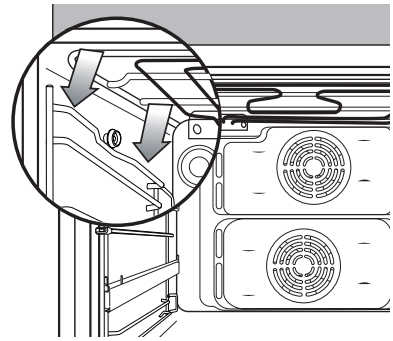
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 45 2015-05-04 10:07:38

# PROWADNICE BOCZNE

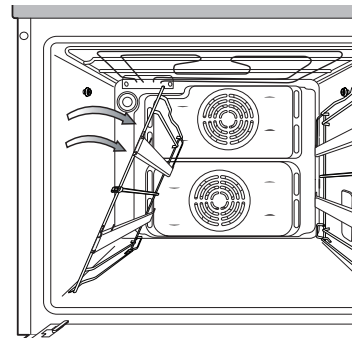
Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

## Zdejmowanie prowadnic bocznych

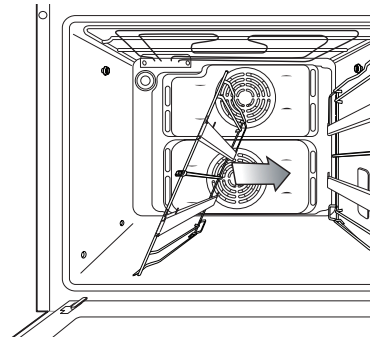
**1.** Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



**2.** Obrócić prowadnicę o około 45º.



**3.** Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.



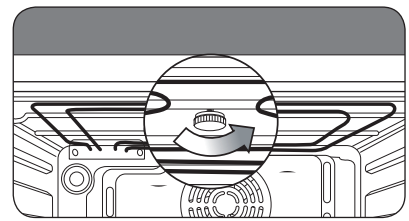
**Montaż**: Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.



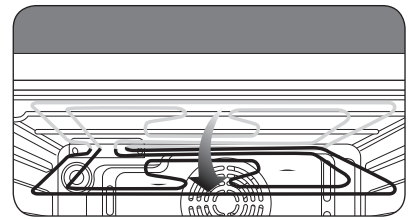
BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 46 2015-05-04 10:07:38

## CZYSZCZENIE GÓRNEJ GRZAŁKI (OPCJONALNEJ)

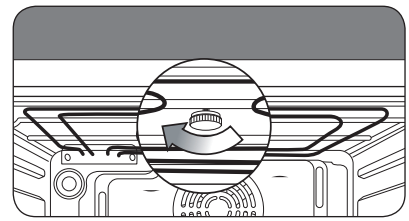
**1.** Usunąć górną okrągłą zakrętkę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, jednocześnie trzymając za grzałkę górną.



Przód grzałki będzie opadać.



**2.** Po zakończeniu czyszczenia podnieść górną grzałkę do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



**MONTAŻ :** Kroki 1 i 2 powtórzyć w odwrotnej kolejności.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 47 2015-05-04 10:07:39

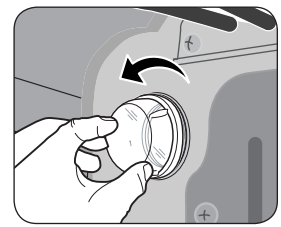
# WYMIANA ŻARÓWKI

⚠ **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!**
Przed wymianą którejkolwiek z żarówek w piekarniku, należy wykonać następujące czynności:

- wyłączyć piekarnik;
- odłączyć piekarnik od sieci zasilania i
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany kładąc szmatkę na dole piekarnika.

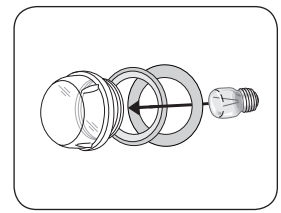
Żarówkę można zakupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

## Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza



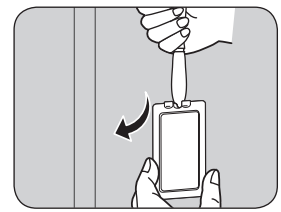
1. Zdejmij klosz, obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Zdając metalowe pierścienie i oczyścić klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne, wymienić żarówkę halogenową na halogenową żarówkę piekarnika, 25 W, 230 V, odporną na temperaturę do 300 °C.

Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia tłustych śladów palców na jej powierzchni.



4. Założyć metalowe pierścienie na klosz.
5. Załóż z powrotem klosz.

## Wymiana bocznej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza



1. Aby zdjąć klosz przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaostrzony element taki jak nóż kuchenny między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.
2. Jeżeli jest to konieczne wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C.

Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia tłustych śladów palców na jej powierzchni.

3. Zamontować z powrotem klosz.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 48 2015-05-04 10:07:39

## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?

Sprawdź, czy jedno z poniższych działań nie spowoduje rozwiązania problemu:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Zegar może nie być ustawiony.
  Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").
- Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.
- Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.

### Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?

Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi.
Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

### Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?

Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych.
Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

### Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?

Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").

### Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?

Lampka piekarnika jest uszkodzona.
Wymień żarówkę lampki (patrz rozdział "Wymiana żarówki").

### Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?

Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 49 2015-05-04 10:07:39

# KODY BŁĘDÓW I BEZPIECZEŃSTWA

| Ochrona przed przepięciami | Funkcje ogólne | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| **E-2*1)** | **BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY** | Skontaktuj się z centrum serwisowym SAMSUNG. |
| **S-01** | **WYŁĄCZENIE AWARYJNE** Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. | Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania. |
| **-SE-** **E-0*1)** | Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika. | Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung. |
| **-dE-** | **BRAK SEPARATORA** Korzystanie z separatora nie jest właściwe. Patrz rozdział "Ustawianie trybu separatora" (strona 16). | Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej separator powinien być włożony, a do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator. |
| **-UP-** | **OCHRONA PRZED PRZEPIĘCIAMI (OVP)** Ta funkcja pozwala na ochronę urządzenia przed skokami napięcia. Silny skok napięcia spowoduje wywołanie alarmu, wyświetlenie komunikatu „-UP-” i wyłączenie grzejnika, lampy, napędu konwekcyjnego i rusztu. | Po przywróceniu poprawnego napięcia funkcja ochrony przed przepięciami zostanie wyłączona, a kuchenka wróci do normalnej pracy. Funkcja ochrony przed przepięciami (OVP) może spowodować przerwanie procesu przygotowywania jedzenia. |

1) ** dotyczy wszystkich numerów.



BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 50 2015-05-04 10:07:39

# tabela z danymi produktu

| SAMSUNG | SAMSUNG | SAMSUNG |
|---|---|---|
| Identyfikator modelu | BQ2D7G144 | NV70H5787CB |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory ($EEI_{cavity}$) | 106,1 | 103,6 |
| Klasa wydajności energetycznej na komorę | A | A |
| Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) ($EC_{electric\ cavity}$) | 0,89 kWh/cykl | 0,89 kWh/cykl |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) ($EC_{electric\ cavity}$) | 0,87 kWh/cykl | 0,87 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 | 1 |
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | Elektryczność | Elektryczność |
| Objętość dla każdej komory (V) | 65 l | 70 l |
| Typ piekarnika | Do zabudowy | Do zabudowy |
| Masa urządzenia (M) | 37,6 kg | 37,4 kg |

**Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami NR 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej (EU).**

### ■ Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
  Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię.
  Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane w celu dokończenia procesu gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw.
  Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.





BQ2D7G144-XEO_00069W-03_PL_150504.indb 51 2015-05-04 10:07:39

# PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

**(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)**

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|---|---|---|
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 800 111 31 , Безплатна телефонна линия | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-786)<br>0680PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 *<br>* (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | 08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG)<br>Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |

DG68-00069W-03